

191061 2022
2022er Meursault La Barre AC Meursault

Domaine Jean Monnier & Fils



Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	elegant, vielschichtig, harmonisch
	Leitaromen	Apfel, Pfirsich, buttriger Schmelz
	Speise oder Anlaspmpfehlung	zu Fisch, Geflügel, klassischem Käse
Farbe	WEISS	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Meursault La Barre 2022 zeigt frischen Apfel und Pfirsich, buttrige Tiefe und elegante Struktur mit langem, kraftvollem Finale — ein klassischer Burgu

Der Meursault La Barre AC 2022 von Domaine Jean Monnier et Fils ist ein eindrucksvoller Weißwein aus dem Burgund, der die charakteristische Stilistik und Eleganz der Côte de Beaune verkörpert. Die Trauben stammen aus der Lage La Barre, deren kalk- und tonhaltige Böden sowie optimale Exposition dem Wein eine bemerkenswerte Balance und Struktur verleihen. In der Nase entfalten sich betörende Aromen von frischem Apfel und reifem Pfirsich, begleitet von einem feinen buttrigen Schmelz, der die opulente Fruchtkomponente ergänzt. Am Gaumen wirkt der 2022er sanft und elegant, mit einer filigranen Struktur, die sich harmonisch einfügt und die dichte, vielschichtige Textur unterstreicht. Das kraftvolle, langanhaltende Finale lässt noch schöne Frucht und feine Nuancen nachklingen, was diesen Meursault zu einem exzellenten Vertreter seiner Appellation macht. Ein idealer Begleiter zu gebratenem Steinbutt mit cremigem weißen Trüffelrisotto, edlem Geflügelfleisch oder zu klassischen Käsevarianten wie Brie de Meaux, Brillant-Savarin oder Chaource, bei denen seine Balance und Frucht brillieren.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Rebsorten

100% Chardonnay

Zutaten